

Краков



Достопримечательности

Всего 264 достопримечательности, из которых самые известные:

Вавельский собор — Интерьер представляет собой сочетание архитектурных стилей, от романского до неоклассического. Здесь расположена капелла Зигмунта, где покоятся останки многих польских королей.

Марицкий костёл — Она достигает высоты восьмидесяти метров и славится знаменитым деревянным алтарем Вейта Штосса. Часовой трубный зов известен тем, что внезапно обрывается в память о средневековом трубаче, убитом во время монгольского нападения.

Старый город — Район расположен вокруг Главной рыночной площади — крупнейшей средневековой площади в Европе. Сейчас он окружен Парком Район, зеленым поясом, заменившим бывшие городские стены.



Национальная кухня

Пероги, бигос и журек определяют польскую кухню. Основные продукты включают **картофель, капусту, квашеную капусту, укроп, майоран, семена тмина, свинину** и лесные **грибы**. Сезонные застолья и праздничные столы включают **голубцы, котлет схабовы, колбасу и борщ**.

Польская кулинария делает упор на глубокую **ферментацию** — **квашеную капусту**, маринованные **огурцы** и кисло-ржаную основу для **журика** — создавая характерную кислотность, не так сильно выраженную у многих центрально-европейских соседей.

Консервирование путем засолки в рассоле и медленное развитие кислых вкусов является отличительной чертой.

Основные техники включают **медленное тушение** (например, **бигос, голубцы**) и **ферментацию** (например, **квашеную капусту, журек**). Приемы пищи традиционно **совместные** с общими блюдами, особенно во время полуденного **обеда**, за которым следует более легкий ужин.

Краков расположен в регионе **Малопольша** (Малая Польша) и следует узнаваемому **польскому национальному профилю**, но с ярко выраженным **австро-венгерским** пластом — что наиболее заметно в венских **тортах Захер, серниках и пшингерах**, которые пекут в городских кафе, в дополнение к таким славянским основам, как **пероги, бигос и журек**. Местные власти прямо указывают на еврейское, украинское и армянское влияния как на дополнительные факторы, формирующие городскую кухню наряду с габсбургским наследием.

Краковский обварзанек — кольцевой хлеб, который сначала варят, а затем пекут и продают с оранжевых уличных тележек, — имеет защищенное географическое указание ЕС и является одним из немногих польских продуктов, привязанных к одному городу, а не к региону. Он упоминается наряду с **пшондницким хлебом**, булочками **кукелка** и ароматной сухой **краковской колбасой** как часть фирменной хлебно-мясной идентичности города.

Краковская мачанка — это специфическое краковское блюдо: медленно приготовленная свиная шея или корейка, тушеная в соусе с тмином, а затем уложенная в булочку, которую также обмакивают в этот же соус — название происходит от слова мачать, то есть обмакивать. Региональные источники называют ее праматерью гамбургера, и она упоминается как характерное краковское блюдо, а не общепольское.

Бейгл зародился в районе **Казимеж**, что делает современный нью-йоркский бейгл краковским экспортом; **запеканка** — открытая багетная лепешка с грибами и сыром с лотков на **площади Новы** — и ночной ритуал вокруг круглого киоска Окренгляр также принадлежат к той же традиции уличной еды еврейского квартала.

Утка по-краковски, подаваемая с крупами и грибами, прямо называется главным блюдом лучших ресторанов Малопольшы сегодня. **Тминный суп**, основанный на той же специи, что определяет мачанку, упоминается как более старое местное блюдо, и говорят, что каждое краковское блюдо требует **величской соли** из действующей веками шахты.

В составе Малой Польши высокогорный субрегион **Подгале** и **Бескиды** имеет свою собственную молочную идентичность: копченый сыр из овечьего молока **осцыпек**, который жарят с клюквой, тягучий копченый **корбоце** и мягкий сыр **брынза**. Осеннее возвращение овец с горных пастбищ — фестиваль **редык** — является культурным якорем этой горской пищевой идентичности, отличной от равнинной краковской кухни.

В Малопольше насчитывается около **230** продуктов в польском списке традиционных продуктов питания и **14** сертифицированных ЕС специалитетов. Несмотря на то, что регион не имеет выхода к морю, здесь существует выраженная традиция пресноводной рыбы, основанная на **ойцувской форели** и местном **карпе**, наряду с копченостями, такими как колбасы **Лисецка** и **Пящаньска**, производимые к югу от Кракова.

Краков носит титул **Европейской столицы гастрономической культуры** — это официальный статус, который позиционирует город как самостоятельную кулинарную столицу, а не просто как очередную польскую региональную кухню.

Пероги руске — вареники с картофелем, творогом и жареным луком — получают свое название от слова русинский, отсылая к историческому региону, расположенному на стыке юго-восточной Польши и западной Украины. Эта этимология является частью причины, по которой Краков, находящийся на краю этого пограничья, считает пероги руске особенно местным вариантом, а не просто обычными польскими варениками.

Татар — говяжий тартар — называется краковским специалитетом, подается с маринованными грибами, маринованным огурцом, нарезанным луком и сырым яичным желтком, и приправляется на местный манер **дрожжевым экстрактом**, а не ворчестерширским соусом, более распространенным в других частях Польши.

Краковская колбаса — толстая копченая свиная колбаса, приправленная чесноком, — называется фирменным мясным деликатесом города, отличающимся от более широкой польской категории колбас.

Польский **молочный бар** — столовая самообслуживания времен коммунизма — играет необычайно важную роль в повседневной гастрономической жизни Кракова благодаря большому студенческому населению, предлагая супы, пероги, свиные отбивные и голубцы по

низким ценам; Молочный бар Жак приводится в качестве одного из современных примеров.

Гастрокультура

Предварительное бронирование — норма для серьезных ресторанов и любых вечеров выходного дня; **Боттилерия 1881** бронируется за недели и месяцы вперед на самые популярные вечера, а популярные залы в Казимеже обычно заполняются за две-три недели. Посетители без записи в будние дни легко находят столик в большинстве бистро среднего уровня, тогда как в **молочных барах**, непринужденных **пирогарнях** и кафе третьей волны для branчей работает система очереди и свободного места без предварительной записи. Группам из шести и более человек следует бронировать столик минимум за неделю летом, иначе придется ждать час или сидеть за разными столиками.

В Кракове соблюдают традиционный польский распорядок питания: завтрак подают рано, основной дневной прием пищи (**обед**) обычно заканчивается к середине полудни, а многие кухни закрываются раньше, чем ожидают гости из городов с более поздним режимом питания. **Молочные бары** работают в формате столовой с быстрой сменой посетителей и общими столами, рестораны высокой кухни и подвальные заведения позволяют провести неспешный вечер с дегустацией нескольких блюд, а террасы на **Главной площади** известны медленной работой кухни — поэтому бронирование там важнее, чем для быстрого перекуса в молочном баре или в ночной палатке с запеканками.

Около 10% за хорошее обслуживание — местная норма, а для более дешевых блюд принято округлять счет; наличные, переданные официанту, — самый надежный способ. Во многих ресторанах автоматически добавляют сервисный сбор с пометкой **Сервис** или **обслуживание**, как только за столом собирается примерно от шести до десяти человек, и в этом случае никаких дополнительных чаевых не ожидается, если только обслуживание не было исключительным. Польский нюанс: передавая наличные, произнесите **Дзенкуе** (спасибо), чтобы официант оставил сдачу в качестве чаевых, поэтому, чтобы получить сдачу, нужно молчать или сказать **Проше**.

Обед 12:00–15:00

Кафейный ритуал Кракова восходит к австро-венгерской модели **венской кофейни** — долгие сеансы за одним столом с газетами в полутемных залах, которые делили писатели и художники. Среди сохранившихся достопримечательностей — **Яма Михалика**, открытая в 1895 году как «Кондитерская Львовская» и ставшая домом для кабаре «Зелёный шарик» и литературного кружка «Молодая Польша», а также **Новорольски** под аркадами Суконных рядов на Главной площади, где подают кофе в залах в стиле ар-нуво, расписанных Юзефом Мехоффером, с 1910 года.

Краков стал одним из первых польских городов, поддержавших **движение спешелти-кофе третьей волны**, когда волна независимых кофейен открылась примерно с 2010 по 2020 год. Философия спешелти конкретна: зерна с оценкой 80+ от сертифицированных SCA **Q-грейдеров**, светлая обжарка, сохраняющая характер происхождения, моносорта с конкретных ферм, а также польские бариста, соревнующиеся в национальных и международных чемпионатах по латте-арт, бариста, Brewers Cup и **AeroPress**.

Спешелти-инфраструктура Кракова опирается на несколько собственных и гостевых обжарщиков, среди которых лидируют **Coffee Proficiency** в Заблоче и **Karma Coffee Roasters**, начавшие обжарку в Казимеже в 2012 году и теперь управляющие собственной обжарочной фабрикой в Новой Хуте. Кафе-бары готовят эспрессо на профессиональных машинах и предлагают пуровер через Hario V60 и Chemex, наряду с **AeroPress** и колд-брю медленного настаивания, с регулярно сменяющимися моносортами эфиопских, колумбийских, бразильских и кенийских зерен в качестве повседневного ассортимента.

Казимеж, бывший еврейский квартал, — духовный центр спешелти-сцены Кракова, с литературными залами в «Цытат» и «Локатор», авторскими напитками в **Knitted Coffee** и культурной кофейней **Хедер**, которой с 2008 года управляет Фестиваль еврейской культуры. Сцена распространяется на север, в Клепаж (Wesoła Cafe, Blossom, Bonjour Cava, Bruk Cafe), на запад, в коридор Старого города (Tektura, Karma Kawiarnia), и на юг, в Подгуже и Заблоче, где филиал Knitted Coffee на улице Пшемислова расположен рядом с музеем **МОСАК**.

Польская культура кофеен ценит неспешность, и Краков активно ее поддерживает — в городе насчитывается более 1350 точек бесплатного Wi-Fi, а выдающиеся кофейни, удобные для работы с ноутбуком, становятся якорем для сцены номадов наряду с коворкингами, такими как Chilli Space и Coffice. Такие кофейни, как **Точекава**, **Брук** в Клепаже, **Цытат** в Казимеже, I Love Coffee в жилом районе Кроводжа, Fitagain Coffee & Food в Старом городе и книжный магазин-кофейня **De Revolutionibus**, созданы вокруг розеток, стабильного Wi-Fi, еды на весь день и негласного разрешения задержаться на весь день, выпив один кофе и попросив добавку.

Та же много путешествовавшая публика, продвигающая спешелти-кофе Кракова, поддерживает и небольшую сцену **натурального вина**, которая появилась позже, чем в Берлине или Варшаве, но пустила прочные корни. Небольшие импортеры, работающие напрямую с грузинскими, словенскими и украинскими биодинамическими производителями, снабжают такие бары, как **Bottiglieria 1881** и **Wino i Fejn** в Казимеже, а буквальным воплощением пересечения является **Kawa i Wino** — «Кофе и вино» — бар и винный магазин в центре.

Бранч по выходным стал настоящей местной традицией примерно в 2015 году, сосредоточенной в **Казимеже** и **Старом городе**, где кафе и бистро заполняют субботние и воскресные утра, а друзья и семьи бронируют столики на середину дня для одного неспешного приема пищи. Формат задается кафе и отличается вниманием к дизайну — **шакшука**, тосты на закваске, яйца пашот, флэт-уайты, увитые виноградом дворики — а столики освобождаются медленно, ведь никто никуда не торопится. Польский **воскресный обед** в семейных ресторанах — это отдельный конкурирующий ритуал, который заполняет начало второй половины дня наряду с ним.

Завтрак 07:30–12:30

Кафе 08:00–20:00

Вечер

В Кракове процветает настоящая местная барная культура, сосредоточенная вокруг освещенных свечами руин-баров **Казимежа** и шот-баров Старого города, где поляки пьют **водку** в чистом виде

ледяными шотами, произносят тост "**на здоровье**" перед каждым раундом и запивают каждый раунд **закусками** — соленым огурцом, селедкой или хлебом со салом, — чтобы смягчить жжение. Местные жители отправляются в бары поздно, а не сразу после работы: пик барной активности приходится с позднего вечера на ранние часы, а сети шот-баров держат большинство своих заведений открытыми всю ночь. Польская барная культура включает еду — каждый раунд водки сопровождается закуской, — и ночь обычно заканчивается у окон с **запеканками** на **Новой площади** в Казимеже.

Самая характерная черта местного пищевого поведения — это гастрономический ритуал после полуночи, а не поздний ужин за столом: большинство ресторанов закрывается еще до того, как гуляющая публика расходится по домам, но аппетит города не унимается. После того как бары пустеют, местные жители стекаются к окнам с **запеканками** у круглой ротонды **Окронгляк** на **Новой площади** в **Казимеже**, чтобы купить половинку багета с плавленым сыром и грибами, которую едят стоя или устроившись прямо на площади, задолго после того, как время ужина давно прошло. Послебарная запеканка стала местным обрядом посвящения и — наряду с ларьками с кебабами и пиццей в Старом городе — заменила традиционный дижестив как завершающий социальный акцент ночи.

Ужин 18:00–22:00

Бар 15:00–02:00



Комфорт

Валюта — **польский злотый** (PLN), и **купюра 200 злотых** создает реальные трудности в мелких магазинах Кракова. Лотки, киоски и небольшие старые магазинчики регулярно отказываются ее принимать или не имеют достаточной сдачи, чтобы разменять ее на кофе или билет на трамвай, так как редко держат в кассе достаточно мелких монет. Крупные купюры легко разменивают в супермаркетах, отелях и кассах торговых центров; **купюры 10, 20 и 50 злотых** — практичный выбор для повседневных покупок за наличные.

Карты принимаются почти в каждом ресторане, магазине, музее и такси, при этом **бесконтактная** оплата касанием используется по умолчанию, а

мобильные кошельки (Apple Pay, Google Pay) широко поддерживаются на тех же терминалах. Наличные всё ещё находят применение на **уличных рыночных палатках**, в некоторых молочных барах и пьерогарнях, гардеробах, церковных кружках для пожертвований и для чаевых — польские терминалы не всегда предусматривают строку для чаевых, поэтому несколько злотых мелкими купюрами упрощают оплату чаевых. **American Express** принимается гораздо менее надежно, чем Visa или Mastercard.

Канторы в центре города — самый дешевый способ получить **PLN**; **Кантор Грош** на **Славковской, 4** имеет лучшую репутацию благодаря узкому спреду. Стойки в аэропорту, **Рынок Главны** (Главная площадь) и офисы на улице Флорианской — это туристические ловушки с плохим курсом и вывесками с 0% комиссией, скрывающими прибыль в самом курсе. В польских банкоматах применяется местный курс при выборе PLN; а опция DCC в валюте страны проживания на экране обходится заметно дороже.

Документально зафиксированное мошенничество в Кракове: большая вывеска у входа в **кантор** броско демонстрирует выгодный курс **албанского лека** или **сербского динара**, так, чтобы это выглядело как отличное предложение по **евро**, в то время как реальный курс евро, указанный внутри, составляет около 3.12 PLN. Жертвы теряют примерно четверть обмениваемой суммы; именно курс, написанный мелким шрифтом для продаваемой валюты, имеет реальное значение.

Чаевые вне ресторанов никогда не обязательны, но приняты за персональное обслуживание. **Такси** и приложения для заказа поездок: округляйте сумму до 5–10 PLN или добавляйте 5–10% сверху за помощь с багажом или сложную подачу. **Горничным в отеле** 5–10 PLN за ночь; **носильщикам** 5–10 PLN за сумку; консьержу 10–20 PLN за дополнительную помощь. **Экскурсоводам** 10–30 PLN с человека за групповые пешеходные экскурсии, больше частным гидам или за долгие дни. Аренда апартаментов, самостоятельная регистрация и обслуживание за стойкой не предусматривают чаевых.

Движение осуществляется по **правой стороне** дороги, а прокатные автомобили оснащены **леворукими** органами управления.

В Кракове используются круглые двухштырьковые розетки с заземлением французского образца (**Тип Е**) напряжением **230 В** и частотой **50 Гц**, при этом незаземленная евровилка **Тип С** подходит к той же розетке.

В Польше действует **метрическая система** — расстояния на дорожных знаках и картах в **километрах**, вес в **килограммах**, жидкости в литрах, а температура в прогнозах погоды и на уличных указателях в **градусах Цельсия**.

Водопроводы города Кракова очищают воду из рек **Раба и Рудава** и водохранилища Добчице с помощью коагуляции, песчаной фильтрации, озонирования и хлорирования, с добавлением УФ-обработки на станции Раба, что делает городскую **водопроводную воду** безопасной для питья прямо из-под крана. Его Центральная лаборатория контролирует каждую партию на соответствие как польским требованиям, так и **Директиве ЕС о питьевой воде 2020/2184**; исследование 2025 года Краковского политехнического университета на четырех очистных сооружениях показало, что содержание ПФАС ниже предельного значения, а эндокринно-разрушающих соединений не обнаружено. Бутилированная вода здесь является культурным предпочтением, а не реакцией на проблемы безопасности.

Галерея Краковская, Бонарка Сити Центр и крупные сети фастфуда предлагают бесплатные общественные туалеты. Отдельно стоящие общественные туалеты в центре Кракова обычно взимают небольшую плату за посещение, которая оплачивается смотрителю или через турникет с монетоприемником.

Примерно семь воскресений в году — последнее воскресенье января, апреля, июня и августа, а также **Вербное воскресенье** и два воскресенья перед **Сочельником** — супермаркеты, торговые центры и магазины одежды в Кракове работают в обычном режиме. Во все остальные воскресенья они закрыты согласно национальному законодательству. Магазины у дома **Żabka**, автозаправочные станции и магазины внутри железнодорожных вокзалов остаются открытыми в качестве законных исключений.

С **1 июля 2023 года** в Кракове введен общегородской запрет на продажу алкоголя на вынос с **полуночи до 05:30**. Этот запрет касается только розничной торговли алкоголем на вынос — бары, рестораны и клубы по-прежнему могут подавать напитки на месте в эти часы.

Распитие алкоголя на улицах, в парках, в общественном транспорте и других общественных местах запрещено по всей Польше и контролируется полицией и муниципальной стражей (**Straż Miejska**). Применяются штрафы на месте; неадекватное поведение в состоянии опьянения может привести к помещению в вытрезвитель за счет самого нарушителя.

Курение и использование электронных сигарет запрещены в закрытых общественных местах — ресторанах, барах, кафе, на рабочих местах, в **общественном транспорте** и на вокзалах — согласно закону Польши о табаке 1995 года. Курение на улице разрешено, однако **автобусные и трамвайные остановки** обычно являются зонами, где курение запрещено.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.



Активный отдых

В Малопольше работают профессиональные дроп-зоны для **скайдайвинга** — главная база Аэроклуба Краковского, основанного в 1928 г., расположена на аэродроме Краков-Победник-Вельки к востоку от города; тандем-прыжки выполняются с высоты около 4000 м в сопровождении инструктора, сезон длится с апреля по конец октября.

Малопольша — одна из сильнейших в Польше зон **скалолазания**: Краковские долины (Бендковская, Кобылянская, Болеховицкая) на Юре Краковско-Ченстоховской дают лёгкие трассы для новичков, а стены Татр — серьёзные маршруты для опытных альпинистов; тренировки возможны с инструктором, на курсах или самостоятельно.

Рафтинг через Пиенинское ущелье Дунайца — главное водное приключение Малопольши: сплав по горной реке между скалами высотой до 300 м на традиционных плотках или понтонах, маршруты длиной от 14 до 33 км, уровень сложности подходит семьям и новичкам; сезон длится с апреля по октябрь.

Экстремальный **маунтинбайк** в Малопольше сосредоточен в Бескидах и Горцах — Bike Park Kasina Wielka (около 60 км от Кракова) считается

крупнейшим в Польше парком с девятью трассами разной сложности и кресельным подъёмником; Joy Ride Bike Park в Ключковцах добавляет эндуро-направление.

В Малопольше сосредоточены основные польские площадки **параглайдинга**: гора Жар (761 м) над озером Мендзыбродским в Малых Бескидах с фуникулёром и бывшей школой планеризма, а также Скжично, Подобин и Цециень — старты на разные ветра и длинные соаринг-полёты вдоль хребтов.

Юра Краковско-Ченстоховская — край известняковых пещер и **спелеологии**: Вежховская пещера — крупнейшая в районе Кракова, Нетеперзова у Ойцова знаменита находками пещерного медведя и неандертальца, а в самом центре Кракова под Вавельским холмом открыта для посещения туристическая Пещера Дракона (Смоча Яма) со 135 ступенями.

Коммерческие полёты на **воздушном шаре** доступны в Малопольше над Краковом, Татрами, Бескидами и Юрой — полёт длится более часа и предлагается лицензированными операторами региона.



Шопинг

Визитная карточка ремесел Кракова — **шопка**, рукотворная рождественская вертепная композиция, окружающая сцену Рождества миниатюрными копиями барочных церквей, готических соборов и достопримечательностей города — иногда высотой до двух метров. Внесенная в **Нематериальное культурное наследие ЮНЕСКО** в 2018 году, эта традиция восходит к XIX веку и поддерживается благодаря ежегодному конкурсу в первый четверг декабря, когда мастера торжественно несут свои работы через Главную площадь к Историческому музею, где экспозиция выставляется до февраля.

Хотя Краков находится далеко от Балтики, он был крупной остановкой на средневековом **Янтарном пути**, а балтийский янтарь — местное название балтийское золото — остается самым узнаваемым ювелирным традиционным промыслом города. В лавках Суконных рядов и галереях Старого города готовые изделия оправляют в серебро, иногда с редкими включениями законсервированных насекомых или фрагментов растений

миллионы лет назад. Настоящий янтарь плавает в насыщенном солевом растворе — тест, который принимают большинство торговцев в Суконных рядах, — а подозрительно низкие цены обычно означают копал или тонированное стекло, а не подлинную окаменевшую смолу.

Краковский обваржанек — это ошпаренное, плетеное кольцо из пшеничного теста диаметром 12–17 см, посыпанное солью, маком или кунжутом и выпеченное до хрустящей корочки и мягкого мякиша. Впервые упомянутый в 1394 году в придворных счетах королевы Ядвиги и короля Владислава II Ягелло, с 2010 года он имеет статус **Защищенного географического указания** ЕС, что ограничивает подлинное производство городом Краков и соседним Величским повятом. Торговцы до сих пор развозят его по улицам в плетеных корзинах, в основном по утрам.

Болеславская керамика — тяжелый фаянс, вручную украшенный кобальтово-синими точками, «павлиньими глазами» и цветочными медальонами, — заполняет лавки Суконных рядов и специализированные салоны по всему Старому городу. Этот промысел зародился в нижнесилезском городе Болеславец, но Краков — один из городов, где представлен лучший отбор розничных предложений, а такие магазины, как Niebieska Kropka, сосредоточили у себя подлинные изделия ручной росписи. Современные мастера продвигают более яркие современные узоры наряду с традиционными мотивами, поэтому кухонная утварь служит еще и украшением.

Польское винокурение существует с раннего Средневековья, а краковские бутылки — подарочные упаковки прозрачной водки, травяных медовух и фруктовых ликеров — являются основой торговли съедобными сувенирами. **Зубровка** (на зубровке), **Крупник** (медово-травяная) и **Гольдвассер** (с золотыми хлопьями) выстраиваются на полках, наряду с крафтовой **наливкой** — домашними настойками из вишни, грецких орехов, трав или меда, которые почти невозможно найти за границей. Полированные графины служат предметами интерьера, когда бутылка пуста.

Польша является мировым лидером по производству выдувных вручную стеклянных **елочных игрушек**, и большинство мастерских сосредоточено в южных регионах, что делает Краков одним из главных розничных центров страны по их продаже. Преобладают шары размером

с яблоко глянцевого красного, синего или золотого цвета — часто покрытые расписанными вручную геометрическими узорами, — но фигурные дизайны с изображением **достопримечательностей Кракова**, рождественских вертепов и ангелов являются местной визитной карточкой. Несколько магазинов в Старом городе торгуют исключительно ими круглый год, а ежегодная рождественская ярмарка вокруг Суконных рядов многократно увеличивает ассортимент.

Несколько крупных польских модных брендов имеют дизайнерские студии или фабрики в Кракове — в том числе **Vistula, House, Mohito** и **4F**, а также сеть Reserved, детский бренд 5-10-15 и женские линии Simple и Solar. Независимые ателье, такие как **MISBHV**, Pat Guzik, Maraya и Bohoboso, формируют более молодую сцену современного дизайна, сосредоточенную в бутиковых переулках Казимежа.

Wawel — основанная в Кракове в 1898 году и названная в честь королевского замка над Вислой — является одной из исторических кондитерских фабрик Польши. Ее ассортимент делает упор на батончики с начинкой, фруктовые желе и пралине в коробках, а не на обычный шоколад: орехово-сливочная **Danusia**, карамелизированная **Krówkowy**, фруктово-желейная **Mieszanka Krakowska** (краковская смесь), а также пралине в стиле малага и сливы в шоколаде. Коробки, батончики и декоративные фигурки выстраиваются на полках деликатесных и сувенирных лавок Старого города.

Резные вручную деревянные шахматы и расписные шкатулки — созданные по мотивам народного искусства окружающего региона **Малопольша** — являются более тяжелыми сувенирами, которые продаются вместе с янтарем в лавках Суконных рядов. Более мелкие резные фигурки и предметы быта происходят из региональных мастерских, а не из массового производства, при этом качество отделки и вес служат самым надежным признаком подлинной ручной работы по сравнению с печатным импортом, доминирующим в сувенирных магазинах на улице Флорианской.

Скатерти и дорожки из **польского льна** белого или экрю цвета — обычно отделанные прорезной вышивкой или вышитыми краями — изготавливаются небольшими региональными мастерскими, а не на фабричных потоках. Подлинные изделия соседствуют с массовыми принтованными футболками в лавках Суконных рядов, при этом вес,

видимая ручная строчка и натуральное льняное переплетение отличают настоящую вещь от синтетических подделок. Вышитая отделка народных костюмов из региона **Малопольша** также встречается в этих же лавках.



Непогода

Краков отличается развитой культурой времяпрепровождения в помещениях: дождь в будний день часто воспринимается не как помеха, а как возможность исследовать «невероятный мир в помещениях», благодаря обилию музеев, галерей, исторических интерьеров и крытых торговых пространств, таких как **Галерея Краковская** и многовековые **Суконные ряды**. Даже если в выходные идет дождь, люди все равно массово устремляются в закрытые пространства, что позволяет легко провести дождливый день, исследуя **Подземелье Рынка** под Главной рыночной площадью. Настоящее богатство крытых пространств города также выходит за пределы Старого города, охватывая интерьеры **Вавельского холма, Величскую соляную копь**, современное искусство в **МОЦАК** и такие развлекательные заведения, как **Краковский музей пинбола** и крытый аквапарк, поэтому даже в самые прохладные месяцы туристам редко не хватает крытых вариантов времяпрепровождения.



Криминал

Краков входит в число самых безопасных крупных городов Европы; насильственные преступления редки, а **карманные кражи** в районе **Старого города** и **Рыночной площади** являются главной проблемой для туристов.

Уровень зарегистрированной преступности в Кракове превышает общенациональный средний показатель по Польше, что обусловлено в основном **имущественными и экономическими правонарушениями**, тогда как доля насильственных преступлений остается незначительной.

Государственный департамент США классифицирует Краков как территорию с **низким уровнем угрозы** совершения преступлений против иностранных интересов, без специального индикатора преступности в рекомендациях для путешественников по Польше.

Группы карманников концентрируются вокруг **Рынка Гловны** (Главной рыночной площади), **улицы Флорианской, Суконных рядов и Вавельского замка**, используя отвлекающие маневры, пока сообщник таскает кошельки и телефоны. В переполненных трамваях и автобусах в час пик вокруг центра наблюдается та же картина; район непосредственно вокруг вокзала **Краков-Главный** отмечается как зона повышенного риска в ночное время. Об этом сообщается в рекомендациях Госдепартамента США для Польши, что также подтверждается местными гидами и путеводителями Лонели Планет.

Обменные пункты **канторы** в **Старом городе** и вокруг железнодорожного вокзала вывешивают броские курсы, затем добавляют скрытые комиссии, обсчитывают при пересчете или подменяют купюры на более мелкие после завершения сделки. Госдепартамент США, Лонели Планет и краковские путеводители отмечают это как схему, направленную исключительно на туристов, и рекомендуют обменивать деньги только в банках или в банкоматах аэропортов и отелей.

Зазывалы на **Флорианской, Шевской** и вокруг **Рынка Гловны** заманивают посетителей (часто группы холостяков) в клубы, обещая дешевый или бесплатный вход, затем выставляют счет, раздутый до **сотен или тысяч PLN** за напитки, которые никто не заказывал. Вышибалы требуют оплаты на месте; Госдепартамент США отмечает случаи угроз в адрес клиентов, отказывающихся платить. Именно об этой схеме специально предупреждает Лонели Планет, советуя посетителям избегать зазывал в Старом городе.

Водители без опознавательных знаков подъезжают к прибывающим в **аэропорту Краков (Балице)** и на вокзал **Краков-Главный**, называя фиксированную цену, в несколько раз превышающую тариф по счетчику, иногда утверждая, что счетчик сломан, или предлагая «выгодную цену», которая многократно возрастает по прибытии. Множество местных путеводителей и рекомендации властей США советуют использовать поездки через приложения (Bolt, Uber, FreeNow) или официальные стоянки такси как единственную надежную альтернативу.

Послевоенный социалистический район привлекателен днем своей **советской архитектурой**, но отличается слабой ночной инфраструктурой, ограниченным выбором позднего транспорта и

переулками, по которым путешественникам не рекомендуется гулять после наступления темноты.

На улицах вокруг главного железнодорожного вокзала и центрального автовокзала орудуют **карманники** в кассовых залах и на платформах, особенно во время прибытия, здесь также встречаются агрессивные попрошайки и расположены бары, ориентированные на туристов; задерживаться здесь допоздна настоятельно не рекомендуется.

Краков находится за пределами задокументированной в Польше группы жертв тяжких преступлений. **Похищения людей** встречаются настолько редко, что в рекомендациях Госдепартамента США для путешественников отсутствует индикатор К, при этом редкие случаи касаются состоятельных местных жителей или их семей, которых похищают ради выкупа, а не иностранных туристов. Наиболее острая категория тяжких преступлений в стране — **эксплуатация принудительным трудом** — приходится на **латиноамериканских и украинских трудовых мигрантов**, завербованных через агентства, которые удерживают их документы и навязывают фиктивные долги, что представляет собой отдельную группу населения, не пересекающуюся с краткосрочными путешественниками.

Лицензированное **краковское такси** имеет бортовой номер с оттиском **городского герба**, видимую наклейку с тарифами и удостоверение водителя внутри. Официальные автомобили также отображают **название и телефон таксопарка** на дверях и крыше — автомобили, на которых есть только герб без названия компании, не являются легальными. Немаркированные машины у главного железнодорожного вокзала и аэропорта Кракова являются основным местом, где фиксируются случаи завышения цен и нападений, поэтому безопаснее воспользоваться лицензированной стоянкой, бронированием через приложение или аэропортовым поездом до **Кракова-Главного**.

В **Старом городе** и **Казимеже** незнакомцы — часто дружелюбные молодые девушки, предлагающие бесплатный напиток — привлекают посетителей в клубы возле **Рынка-Главного**, где напитки приносят без объявленных цен, а итоговый счет достигает тысяч злотых, иногда подкрепляемых угрожающей охраной. Легальные краковские бары не зазывают клиентов с улицы, поэтому безопаснее заходить только в те

заведения, которые вы выбрали сами, и никогда не идти туда, куда вас позвал кто-то, кто первым к вам обратился.

Жертвы подмешанных напитков подвергались ограблениям в **барах Кракова** и клубах, поэтому правило таково: никогда не оставляйте напиток без присмотра и отказывайтесь от напитков, принесенных незнакомцами. Туристы также сообщали о том, что их карты обрабатываются на портативном терминале, а счета оказываются намного выше заказанного — проверка чека и отказ повторно вводить **ПИН-код** после первого отклонения являются стандартной защитой.

Карманники орудуют на **Рынке-Главном**, улице Флорианской, в переполненных трамваях, идущих в центр, и на загруженных аэропортовых автобусах, часто группами, отвлекая внимание, пока сообщник вытаскивает кошелек. Наличные, паспорта и карты следует держать вне поля зрения в переднем кармане на молнии, а не в рюкзаке, особенно на главных железнодорожных вокзалах и в ночных поездах.

Отдельно стоящие банкоматы на туристических улицах — особенно на **Шевской в Старом городе** — связаны со случаями **скимминга карт** и ловушками динамической конвертации валюты. Снятие наличных следует производить в отделениях коммерческих банков, внутри крупных отелей, торговых центрах или аэропорту, где скиммеры регулярно проверяются и где любой спор легче эскалировать.

В **аэропорту Кракова (Балице)** самый безопасный вариант — сесть на поезд до **Кракова-Главного**, а не соглашаться на услуги водителей, предлагающих их в зале прилета или прямо у терминала. Неофициальные водители, дежурящие там, обычно завышают цену в несколько раз по сравнению с официальным тарифом и были замечены в нападениях, поэтому рекомендуемая альтернатива — это поезд или лицензированное такси с четкой символикой со специальной стоянки.

Личный риск в **Кракове** возрастает после наступления темноты на уединенных или плохо освещенных улицах — особенно к югу от **Подгуже**, на внешней стороне **парка Планты** и на тихих боковых улочках в стороне от основных туристических маршрутов. Рекомендуемая модель поведения — передвигаться группами после наступления темноты и держаться многочисленных, хорошо освещенных улиц вокруг **Рынка-Главного** и центра **Казимежа**.

Консульские отчеты отмечают тревожную тенденцию завышенных счетов по картам в ночных клубах центра **Кракова**, причем случаи агрессии со стороны охраны ночных клубов часто идут рука об руку с завышением цен. Оплата наличными и получение копии счета перед уходом является рекомендуемым способом защиты от оспариваемых транзакций.

Воры, выдающие себя за **полицейских в штатском**, подходят к туристам — обычно прося показать кошелек, удостоверение, кредитную карту и **ПИН-код** — и перебирают содержимое, делая вид, что осматривают его, причем наличные и карты исчезают до того, как кошелек возвращают. Ни один настоящий сотрудник полиции никогда не попросит ПИН-код; отказ передать карты или назвать ПИН-код, а также просьба показать значок или пройти в полицейский участок, является рекомендуемой реакцией.